

FOU DE Pâtisserie

TENDANCES • RECETTES • PAS À PAS • INSPIRATION • FICHES TECHNIQUES



Julien Alvarez
Michael Bartocetti
Sophie de Bernardi
Jeffrey Cagnes
Dominique Costa
Yann Couvreur
François Daubinet
Julien Dechenaud
Christophe Felder
French Bastards
Cédric Grolet
Hugo & Victor
Jardin Sucré
Carl Marletti
Nina Métayer
Nicolas Multon
François Perret
Myriam Sabet

Au moins
50 RAISONS
d'être gourmand
en 2020

MASTERCLASS

Le moka revisité
de Carl Marletti

BIOPIC

Cédric Grolet
étoile à l'Opéra

TEA TIME

La petite pâtisserie
de Christophe Felder



LE MILLE-FEUILLE AUX FRUITS SECS DE SOPHIE DE BERNARDI • YANN COUVREUR : RETOUR À L'ASSIETTE • CRÉATIONS AUTOUR DES AGRUMES DE MICHEL BACHÉS • LA BABKA STAR DE JEFFREY CAGNES CHEZ STOHRER • TOUS LES SECRETS DE LA TARTE PISTACHE FLEUR D'ORANGER DE CHEZ JARDIN SUCRÉ • LA TARTE AU CITRON MAGNIFIÉE PAR LES PLUS GRANDS CHEFS

TARTELETTE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Par *Le Jardin Sucré (Paris)*

Inspiration orientale pour une création à la pistache et à la fleur d'oranger addictive et parfaitement dans l'air du temps, qui n'aura plus de secrets pour vous.



Tandem inséparable, Mélanie et Arnaud ont réussi un pari fou, s'implanter à Paris il y a deux ans après une première boutique à Cernay-la-Ville, près de Rambouillet. Un beau succès, peut-être en partie dû à cette tarte qui nous a tous soufflés, accord divin et équilibriste entre pistache et fleur d'oranger né de leur rêve de rendre hommage aux parfums d'évasion du baklava. Un best-seller qui fait courir les becs sucrés au quotidien. Il nous fallait donc en percer tous les mystères en leur rendant visite dans leur labo de Cernay, où un vaillant robot pâtissier vieux de trente ans tourne toujours, lui qui avait appartenu au père d'Arnaud, cuistot ! Ses secrets ? Une ganache montée d'une légèreté ahurissante et la pureté du parfum de la pistache. Le Jardin Sucré, c'est une histoire de cœur autant que de gourmandise.



B/ LE PRALINÉ (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS

- 300 g de pistaches d'Iran
- 150 g de sucre
- 2 pincées de fleur de sel



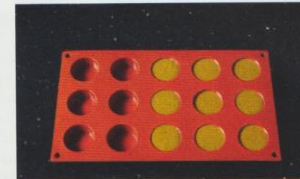
6. Torréifiez les pistaches au four pendant 15 min à 155 °C. Réalisez un caramel à sec avec le sucre.



7. Versez le caramel sur les pistaches et réservez le tout à température ambiante jusqu'à ce que ce soit froid.



8. Mixez votre praliné à l'aide d'un robot coupe, par exemple.

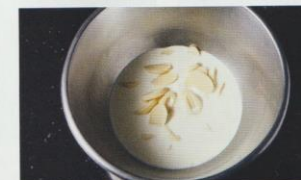


9. Versez le praliné dans des moules à insert de 4,5 cm de diamètre et 2,5 de hauteur. Laissez prendre au congélateur la nuit.

C/ LA GANACHE À LA FLEUR D'ORANGER (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS

- 135 g de chocolat de couverture Ivoire
- 175 g de crème liquide (1)
- 10 g de glucose
- 10 g d'eau
- 1,5 g de gélatine en poudre
- 250 g de crème (2)
- 8 g d'eau de fleur d'oranger



10. Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide pendant 20 min. Portez à ébullition la crème (1) et le glucose. Versez sur le chocolat de couverture avec la masse de gélatine. Mélangez bien.



11. Ajoutez la deuxième crème bien froide et la fleur d'oranger. Mixez. Réservez au frais pour la nuit.

D/ LA GANACHE PISTACHE

INGRÉDIENTS

- 100 g de chocolat de couverture Ivoire
- 100 g de crème liquide à 35 %
- 23 g de pâte de pistaches



12. Chauffez la crème jusqu'à ébullition. Versez sur le chocolat et mélangez en créant une émulsion. Ajoutez la pâte de pistache.



13. Mixez. Réservez en poche à douille à température ambiante.